DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Mortadella di puro suino senza caseinati aggiunti, ottenuta da carni di suini allevati e macellati nella comunità europea; insaccata in vescica sintetica di forma cilindrica da kg. 30 intera (code 136) e a metà sottovuoto (code 13630). Di forma ovale da kg 14-15 insaccata in vescica sintetica, a ½ (code 13614), ½ 5 Kg (code 13605).
Sono inoltre disponibili i seguenti formati e pezzature con pistacchio(1) :
Code 1360 (Mortadella Leoncini P.S. "Linea Rossa" intera)
Code 136005 (1/2 Mortadella Leoncini P.S. "Linea Rossa" 5 Kg.)
Code 136014 (1/2 Mortadella Leoncini P.S. "Linea Rossa" 14 Kg.)
Code 136030 (1/2 Mortadella Leoncini P.S. "Linea Rossa" 30 Kg.).

INGREDIENTI

Carne di suino
Grasso di suino
Lingua di suino
Trippino suino
Latte scremato in polvere
Sale
Saccarosio
(1) *pistacchio*
Stabilizzanti: E450, E452
Antiossidante: E 301
Esaltatore di sapidità: E621
Conservanti: E250
Spezie
aromi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: al taglio, rosato uniforme con interposti lardelli bianchi
Odore: particolarmente gradevole, profumato, caratteristico
Sapore: delicato
Consistenza: compatta
Aspetto: invitante e tipico

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE*

Umidità:	% p/p	50.0%
Minerali	% p/p	3.0%
Polifosfati aggiunti	gr/kg P205	limiti di legge
Nitriti (come NaNO2)	mg/kg	<100

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI*

Proteine:	13.0	g/100g
Grassi	32.0	g/100g
Carboidrati	2.0	g/100g
Valore energetico:	348	Kcal/100 g
Valore energetico:	1439	Kj/100 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE ALLA PRODUZIONE*

CMT a 30°C	UFC/g	< 10.000
Coliformi totali	UFC/g	< 10
Staphylococcus aureus	UFC/g	< 10
Clostridi solfito riduttori	UFC/g	< 10
Salmonella Spp	in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes	in 25 g	Assente
E.Coli O157	in 25 g	Assente

MODALITA' D'USO

Prodotto pronto per il consumo, affettato.

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Ingredienti allegato III bis Dir. 2000/13/CE: latte (latte scremato in polvere). Il prodotto può contenere pistacchio anche in assenza dell'ingrediente nella sua composizione.
Non contiene glutine.

PACKAGING(1)

IMBALLO PRIMARIO: busta idonea per alimenti trasparente per confezionamento sottovuoto, in poliaccoppiato nylon - polietilene.
IMBALLO SECONDARIO: cartone per alimenti, da Kg 15 c.a. (kg 30 c.a. per una unità intera da kg. 30 c.a.)
PALLET: tipo euro

CODICE	formato	peso medio kg per ogni pezzo	pezzi cartone	Dimensioni cartone	peso compl.kg	cartoni strato	numero strati	tot pallets
136	Intera varie pezzature	15/30	1 pz	49 x 25 h 24,5	15 ca	7	3	21
13614	½ da kg 14	7/8	2 pz	49 x 25 h 24,5	15 ca	7	3	21
13630	½ da kg 30	15	1 pz	49 x 25 h 24,5	15 ca	7	3	21
13605	½ da kg 5/6	2,5	8 pz	60,5 x 39,5 h18	15 ca	4	5	20
1360	Intera con pistacchio	15/30	1 pz	49 x 25 h 24,5	15 ca	7	3	21
136014	½ da kg 14 c/pist.	7/8	2 pz	49 x 25 h 24,5	15 ca	7	3	21
136030	½ da kg 30 c/pist.	15	1 pz	49 x 25 h 24,5	15 ca	7	3	21
136005	½ da kg 5/6 c/pist.	2,5	8 pz	60,5 x 39,5 h18	15 ca	4	5	20

(1) *valori standard*

DURABILITA' DEL PRODOTTO(1)

TMC: 120 gg

(1) *dal giorno di confezionamento*

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO

Refrigerato +4°C / + 6°C
(In caso di mortadella non confezionata sottovuoto all'arrivo è necessario togliere la mortadella dal cartone e conservarla in ambiente areato ad una temperatura non superiore a + 13°C)

PRODUTTORE

LEONCINI S.R.L.
VIA CONFINE, 4
37017 COLA' DI LAZISE (VR)
www.leoncini.com / Email@leoncini.com

STABILIMENTO

VIA CONFINE, 4
37017 COLA' DI LAZISE (VR) - ITALIA
www.leoncini.com / E-mail: mail@leoncini.com

IT 169 L CE

Europa

stabilimento abilitato U.S.A., GIAPPONE, CANADA e AUSTRALIA
stabilimento riconosciuto dall'INEQ ai fini della
produzione,sezionamento e confezionamento della Mortadella Bologna IGP

- Leoncini s.r.l. fa parte del Consorzio Mortadella Bologna del quale è stata una delle aziende firmatarie all'atto della sua costituzione, avvenuta nel 2001. Il Consorzio della Mortadella Bologna ha lo scopo di tutelare e valorizzare la Mortadella Bologna IGP.

* I dati menzionati si intendono come valori medi ottenuti dall'elaborazione di analisi eseguite nel corso dei normali controlli di produzione su prodotti di pezzatura media conservati alle temperature indicate sulla confezione